

LE MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

- 220€ Jérôme Bancetel vous propose de découvrir sa cuisine à travers un menu carte blanche
(Pour l'ensemble de votre table)
Discover Chef Jérôme Bancetel's cuisine through a tasting menu (served for the entire table)

ENTREES / STARTERS

- 56€ Saumon de Norvège, raviole d'aubergine fumée, citron
Norwegian salmon, smoked aubergine, lemon
- 58€ Asperges vertes, concombre yuzu kosho, sabayon huile d'olive
Green asparagus, yuzu kosho cucumber, olive oil sabayon
- 70€ Coquillages d'exception de Bretagne, bouillon clair et caviar osciètre
Exceptional Brittany shellfish, clear broth and Oscietra caviar
- 64€ Œuf de poule bio, jaune coulant et morilles au vin jaune
Soft-boiled organic chicken egg and morels with Vin Jaune
- 85€ Langoustines, radis croquant aux agrumes, sauce siam
Dublin bay prawns, crunchy radish with citrus fruit, siam sauce

POISSONS & MERS / FISH & SEA

- 54€ Cabillaud de ligne, curry et riz japonais, avocat bio
Line-caught cod, homemade curry, Japanese rice, avocado
- 66€ Thon rouge de méditerranée, chinois de tomate, épices thaï
Mediterranean red tuna, caramelised tomatoes, Thai spices
- 92€ Homard bleu rôti, carbonara d'oignons, jus acidulée
Blue lobster, onion carbonara, bitter sweet jus
- 76€ Turbot de ligne glacé, larmes de petit-pois et tétragone
Glazed line-caught turbot, green pea drizzle and New Zealand spinach
- 64€ Saint-pierre rôti, concentration d'artichauts, sakura
Roasted John-Dory, artichoke puree, sakura

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Bancetel

Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France, Espagne et Japon
Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires pour que notre chef puisse ravir vos papilles
Prix nets, taxes et service compris- Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque

VIANDES / MEATS

- 72€ Pigeon de Vendée, cacao, tagliatelle de sarrasin
Vendée pigeon, cocoa, buckwheat tagliatelli
- 67€ Cochon de lait de Burgos croustillant, carottes au cumin
Crispy Burgos suckling pig, carrots with cumin
- 76€ Carré et selle d'agneau Paysan, aubergine de Florence, moutarde en condiment
Rack and saddle of Paysan lamb, violet aubergine, mustard
- 82€ Ris de veau de lait rôti, gnocchi à la sauge, citron au sel
Roasted veal sweetbread, sage gnocchi, preserved lemon
- 74€ Poularde Cour d'Armoise, réduction à la diable, morilles et ricotta
Cour d'Armoise chicken, à la diable reduction, morels and ricotta

FROMAGE / CHEESE

De Martine Dubois

- 25€ Comté de 18 mois, pain poilâne toasté
18 month aged Comté, toasted sourdough bread

DESSERTS

- 26€ Grain de café meringué, glace vanille, sucre brut
Coffee bean meringue, vanilla ice cream, raw sugar
- 26€ Crème glacée au riz, caramel au saké « Dassai »
Rice ice cream, caramel with « Dassai » sake
- 26€ Rhubarbe en impression de fraise des bois, gelée de baies roses
Rhubarb wild strawberry infusion, pink pepper jelly
- 26€ Pomme soufflée à la reine-des-prés, pommée, sarrasin caramélisé
Blown sugar apple with "reine-des-prés" apples, "pommée", caramelized buckwheat
- 26€ Craquant de chocolat Sura, mousse légère de calament bio
Sura chocolate crisp, organic calamint mousse

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Executive Chef Jérôme Banctel

All our meats are coming from, raised and slaughtered in France, EU, and Japan
If you suffer from food allergens, please inform your order taker for our chef to prepare a meal suitable to your taste
Net prices, tax and service included – We apologize for not being able to receive payments by bank check